GS109FD

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

Planet First 100 % Recycled Paper

คู่มือนี้ใช้กระดาษรีไซเคิล 100 %

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ที่

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ไทย

สารบัญ

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

ถ้าคุณต้องการอบอาหาร

1. วางอาหารในเตาอบ
   เลือกระดับพลังงานโดยกดปุ่ม หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม



2. กำหนดเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+) ตามต้องการ



3. กดปุ่ม

   ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น เตาอบจะส่งสัญญาณสี่ครั้งเมื่ออบอาหารเสร็จ



ถ้าคุณต้องการละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารโดยอัตโนมัติ

1. วางอาหารแช่แข็งในเตาอบ
   เลือกประเภทอาหารที่คุณอบโดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** () หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกน้ำหนักอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+)



3. กดปุ่ม



ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

วางอาหารเอาไว้ในเตาอบ
แล้วกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มอีกครั้งละ 30 วินาที ตามที่คุณต้องการ

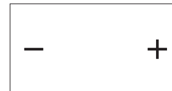


ถ้าคุณต้องการย่างอาหาร

1. กดปุ่ม ᗜ



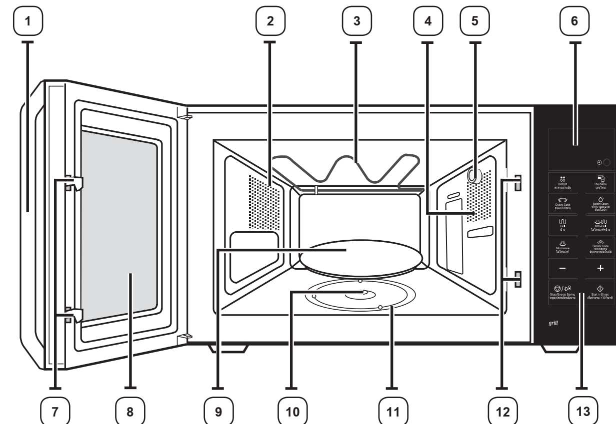
2. กำหนดเวลาในการอบอาหารโดยกดปุ่ม (−) และ (+)



3. กดปุ่ม ◇



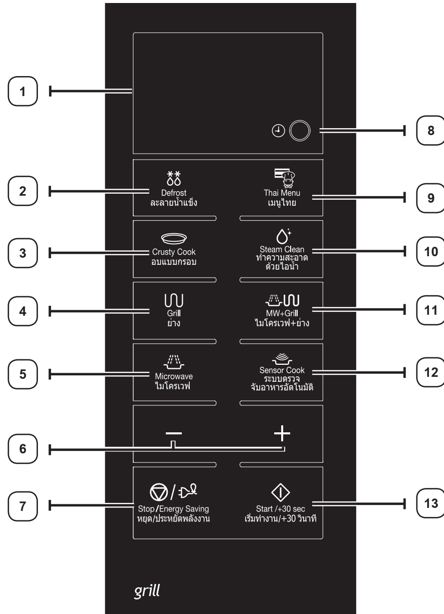
เตาอบ



1. ที่จับประตู
2. ช่องระบายอากาศ
3. การย่าง
4. ไฟ
5. ที่ใส่ถ้วยน้ำ
6. จอแสดงผล
7. สลักประตู
8. ประตู
9. จานหมุน
10. เฟืองของจานหมุน
11. วงแหวน
12. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
13. แผงควบคุม

ไทย

แผงควบคุม



1. จอแสดงผล
2. คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
3. ปุ่มอบแบบกรอบ
4. การเลือกโหมดย่าง
5. การเลือกโหมดไมโครเวฟ/ระดับพลังงาน
6. ปุ่ม UP (+) / DOWN (−)
   (เวลาปรุงอาหาร, น้ำหนัก และปริมาณ)
7. ปุ่มหยุด/ประหยัดพลังงาน
8. การตั้งนาฬิกา
9. การเลือกเมนูไทยอัตโนมัติ
10. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
11. การเลือกโหมดผสม
12. การเลือกระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ
13. ปุ่มเริ่มทำงาน / +30 วินาที

อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

1. **เฟืองของจานหมุน** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน

2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน

3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย

4. **ตะแกรงย่าง** สำหรับวางบนจานหมุน

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> ตะแกรงโลหะสามารถใช้ได้ในการย่างและการอบอาหารแบบผสม

5. **จานอบเกรียม** โปรดดูหน้า 18 ถึง 21

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> ใช้จานอบเกรียมเมื่อใช้ฟังก์ชันอบแบบกรอบอัตโนมัติหรืออบแบบกรอบแบบกำหนดเอง

6. **ถ้วยน้ำสะอาด** โปรดดูหน้า 12

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> ถ้วยน้ำสามารถใช้ในการทำความสะอาด

☛ **ห้าม**ใช้เตาไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวนหรือจานหมุน



การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับที่เป็นประโยชน์ในการปรุงอาหาร
- เคล็ดลับในการปรุงอาหาร

ข้อมูลสำคัญเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย
โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต
ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอาจอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้



คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน


คำเตือน
อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**


ข้อควรระวัง
อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**

 คำเตือน อันตรายจากไฟ

 คำเตือน พื้นผิวร้อน

 คำเตือน ไฟฟ้า

 คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้

 ห้ามทำ

 ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด

 ห้ามถอดประกอบ

 ถอดปลั๊กของเครื่องซักผ้าจากเต้าเสียบที่ผนัง

 ห้ามสัมผัส

 ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด

 ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ

 หมายเหตุ

 ข้อมูลสำคัญ

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาปรุงอาหารขณะที่เปิดประตู หรือแก้ไขดัดแปลงล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักประตู) หรือสอดสิ่งใดลงในช่องของล็อค ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

ไทย





ไทย

(d) ห้ามปรับแก้หรือซ่อมบำรุงเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ช่างซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่มีความชำนาญและได้รับการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ Group 2 Class B ISM คำนิยามของกลุ่ม 2 ซึ่งมีอุปกรณ์ ISM ทั้งหมด ซึ่งมีพลังงานความถี่วิทยุที่สร้างขึ้นและ/หรือใช้ในรูปของรังสีแม่เหล็กไฟฟ้า สำหรับการใช้กับวัสดุ และอุปกรณ์ EDM และอุปกรณ์เชื่อมโลหะ
สำหรับอุปกรณ์ Class B คืออุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับการใช้งานในสถานที่พักอาศัย และในสถานที่ซึ่งเชื่อมต่อกับเครือข่ายพลังงานแรงดันไฟฟ้าต่ำ ซึ่งจ่ายให้กับอาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับการใช้งานในครัวเรือน

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

คำเตือน				
ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมเตาไมโครเวฟ	✔	✔	✔	✔
ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ	✔	✔	✔	✔
เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ	✔	✔	✔	✔
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ	✔	✔	✔	✔
อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ	✔	✔	✔	✔
นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง	✔	✔	✔	✔
ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ	✔	✔	✔	✔
ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันทีโดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ	✔	✔	✔	✔
ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก	✔	✔	✔	✔
ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่	✔	✔	✔	✔
ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด	✔	✔	✔	✔
ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก (รุ่นสำหรับวางบนเคาเตอร์เท่านั้น)	✔	✔		
ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์	✔	✔		✔
ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อหรือหม้อแปลงไฟฟ้า	✔	✔	✔	
ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ	✔	✔	✔	
ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ	✔	✔	✔	✔
อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก	✔	✔		
ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ	✔	✔		
ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ	✔	✔	✔	
ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง	✔	✔		
โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้ประตูขณะที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือนิ้วติดประตูได้	✔	✔	✔	✔
อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน	✔	✔	✔	✔

โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ	✔		✔	✔
เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาเตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้ (รุ่นสำหรับวางบนเคาเตอร์เท่านั้น)	✔	✔	✔	✔
คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด	✔	✔	✔	✔
คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี	✔	✔	✔	✔
อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล	✔	✔	✔	✔
คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ	✔	✔	✔	✔
คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ	✔	✔	✔	✔
คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต	✔	✔	✔	
คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้	✔		✔	✔
คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการร้อนลวกโปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้	✔		✔	
คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล: • แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที • พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด • โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น	✔	✔	✔	✔
ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ	✔		✔	✔
คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก			✔	
อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล	✔	✔	✔	✔
เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย	✔	✔	✔	✔
ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้	✔	✔	✔	✔
เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน	✔	✔	✔	✔
ระหว่างการทำความสะอาด พื้นผิวอาจร้อนกว่าปกติ และควรระวังอย่าให้เด็กอยู่ใกล้เคียง (รุ่นที่มีฟังก์ชั่นทำความสะอาดเท่านั้น)		✔	✔	
ต้องขจัดเศษอาหารที่หกค้างอยู่ ก่อนที่จะทำความสะอาด และควรระบุว่าสามารถใส่เครื่องใช้ใดไว้ในเตาอบระหว่างการทำความสะอาดได้ (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)	✔	✔	✔	✔

ไทย

อุปกรณ์นี้ควรจะสามารถถอดสายไฟออกได้ง่ายหลังจากที่ติดตั้งแล้ว สามารถดำเนินการถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟด้วยการทำให้ปลั๊กอยู่ในตำแหน่งที่เอื้อมถึง หรือใช้สวิตช์กับการเดินสายคงที่ตามกฎของการเดินสาย (เฉพาะรุ่นที่ทำงานในตัวเท่านั้น)	✔	✔	✔	✔
กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย		✔		
คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง		✔		
อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน		✔		
ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน		✔		

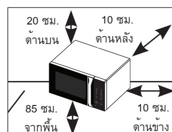
ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้มัดปากถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย	✔		✔	✔
เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ	✔		✔	
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง	✔		✔	✔
ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้	✔		✔	✔
ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ	✔		✔	✔
ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ	✔	✔		✔
ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน	✔	✔		
ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวดหรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ			✔	✔
ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง	✔		✔	
ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก			✔	
ห้ามสัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงเสียก่อน			✔	
คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น			✔	
ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก			✔	
ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ	✔			✔
ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้	✔			✔
ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)	✔		✔	
ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ	✔	✔	✔	

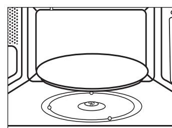
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น พื้นผิวควรมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย

1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์ภายในเตาอบออก
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และตรวจสอบว่าสามารถหมุนได้อย่างอิสระ



3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

☛ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการ
เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 Hz ที่มีการลงกราวด์ ถ้าสายไฟฟ้าของเครื่องใช้นี้เสียหาย จะต้องเปลี่ยนทดแทนด้วยสายไฟพิเศษ

☛ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

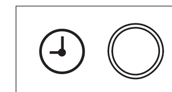
การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ ":0", "88:88" หรือ "12:00" จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ
โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

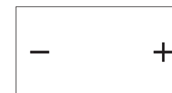
- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

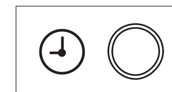
1. **ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...**
เวลาแบบ 24 ชั่วโมง
เวลาแบบ 12 ชั่วโมง
กดปุ่ม **ตั้งเวลานาฬิกา** หนึ่งหรือสองครั้ง



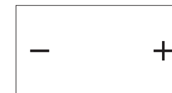
2. กดปุ่ม (—) และ (+) เพื่อกำหนดชั่วโมง



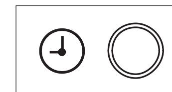
3. กดปุ่ม



4. กดปุ่ม (—) และ (+) เพื่อตั้งนาที



5. กดปุ่ม



ไทย

ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ซึ่งเป็นอาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีการสะท้อนแสงรอบๆ ประตูและกรอบด้านนอก
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม ◇

- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม ◇ แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล ในการแก้ปัญหานี้ ให้ถอดปลั๊กและต่อใหม่อีกครั้ง ตั้งเวลาใหม่

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาของคุณได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

1. กดปุ่ม

Microwave
ไมโครเวฟ

<u>ผลลัพธ์:</u> สัญญาณ 900 W (ระดับพลังงานการอบอาหารสูงสุด) จะปรากฏ:

เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมด้วยการกดปุ่ม อีกครั้งจนกระทั่งได้ระดับพลังงานที่ต้องการ โปรดดูตารางแสดงระดับกำลังไฟ

2. กำหนดเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+) ตามต้องการ

— +

3. กดปุ่ม ◇

Start /+30 sec
เริ่มทำงาน/+30 วินาที

<u>ผลลัพธ์:</u> ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน

1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900 W) คุณสามารถกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า	
	MWO	ย่าง
สูง	900 W	-
สูงปานกลาง	600 W	-
ปานกลาง	450 W	-
ต่ำปานกลาง	300 W	-
ละลายน้ำแข็ง (⁂)	180 W	-
ต่ำ/รักษาความร้อน	100 W	-
ย่าง	-	1300 W
ผสม I	600 W	1300 W
ผสม II	450 W	1300 W
ผสม III	300 W	1300 W

หากคุณเลือกระดับพลังงานสูงขึ้น คุณจะต้องลดเวลาในการอบลง

หากคุณเลือกระดับพลังงานต่ำลง คุณจะต้องเพิ่มเวลาในการอบขึ้น

การปรับเวลาอบอาหาร

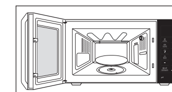
คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30 วินาทีหนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

กดปุ่ม **30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที



การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดอบอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร



1. ในการหยุดชั่วคราว
   ให้เปิดประตู

   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง ในการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม อีกครั้ง



2. ในการหยุดอบ
   ให้กดปุ่ม

   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง

คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่าง ๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **หยุด** ()

การตั้งค่าโหมดสแตนด์บาย พาวเวอร์ 1 วัตต์

เตาอบมีโหมดสแตนด์บาย พาวเวอร์ 1 วัตต์ ซึ่งจะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ

- กดปุ่มประหยัดพลังงาน
- ถ้าต้องการออกจากโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตู หน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว



ไทย

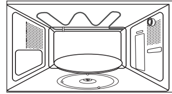
การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปทั่วพื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ
หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย

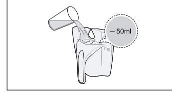
ใช้ฟังก์ชันนี้เฉพาะหลังจากที่เตาอบเย็นสนิทเท่านั้น
(อุณหภูมิห้อง)

น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น

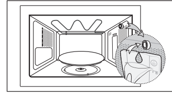
1. เปิดประตู



2. เติมน้ำตามเส้นบอก (ระดับน้ำ) ภายนอกถ้วยน้ำ (เส้นนี้เท่ากับประมาณ 50 มล.)



3. ใส่ถ้วยน้ำในที่ใส่ถ้วยน้ำด้านบน ที่ผนังด้านขวาของภายในเตาอบ

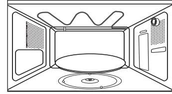


4. ปิดประตู

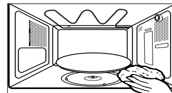
5. กดปุ่ม **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** ( )
คุณอาจเห็น **ไอน้ำ** ระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ซึ่งไม่ใช่ข้อบกพร่อง **แต่ไอน้ำจะบดบัง** แสง **ภายใน**



6. เปิดประตู



7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์



คำเตือน!

- ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด "**ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**" เท่านั้น
- เมื่ออบอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปังและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ
คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

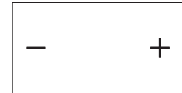
โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม
(โปรดดูข้อมูลที่ตารางด้านข้าง)



2. เลือกน้ำหนักอาหารโดยกด (—) และ (+)
สามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 2000 กรัม
(ขนมปัง/เค้กสามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 1000 กรัม)



3. กดปุ่ม



ผลลัพธ์:

- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็งเพื่อให้คุณกลับอาหาร
- กดปุ่ม อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การอบ/อุ่นอาหาร" ในหน้า 10

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ โปรดนำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ ปลา และขนมปัง/เค้กในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพัก	คำแนะนำ
1. เนื้อ	200-2000 กรัม	20-60 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ค เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ
2. เป็ด ไก่	200-2000 กรัม	20-60 นาที	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะกับไก่เป็นตัวและไก่เป็นชิ้น
3. ปลา	200-2000 กรัม	20-50 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา
4. ขนมปัง/เค้ก	125-1000 กรัม	5-20 นาที	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแล็ต

เลือกฟังก์ชันละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากต้องการละลายน้ำแข็งจากอาหารแบบกำหนดเอง หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเองและเวลาในการละลายน้ำแข็ง โปรดอ่านจากหน้า 29

การใช้คุณสมบัติเมนูไทย

สำหรับคุณสมบัติเมนูไทย การกำหนดเวลาอบอาหารจะกระทำโดยอัตโนมัติ ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบ

1) ด้วยการกดปุ่ม เมนูไทย หนึ่งครั้ง หรือตามจำนวนที่เหมาะสม

หรือ

2) ด้วยการกดปุ่ม (—) และ (+)

(โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ)



2. กดปุ่ม ◇

ผลลัพธ์:

- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็งเพื่อให้คุณกลับอาหาร
- กดปุ่ม ◇ อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ



ไทย

การตั้งค่าเมนูไทยอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม **เมนูไทย** แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1	**บะหมี่สำเร็จรูป**	670 กรัม	หมูสับ - 100 ก., ไข่- 1, ผัก - 100 ก., บะหมี่สำเร็จรูป- 1 ซอง, น้ำร้อน - 2 ถ้วย
	คำแนะนำ		
	ใส่บะหมี่สำเร็จรูป หมูสับ ผัก และไข่รวมกันและอบ		
2	**ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง**	192 ก. (16/ชิ้น)	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง 192 กรัม (16/ชิ้น)
	คำแนะนำ		
	ตัดมุมของซองและอบ		
3	**ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง**	180 ก. (30/ชิ้น)	ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง 180 กรัม (30/ชิ้น)
	คำแนะนำ		
	ตัดมุมของซองและอบ		
4	**เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง**	250 กรัม	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง 250 ก.
	คำแนะนำ		
	นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ		
5	**ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง**	350 กรัม	ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง 350 ก.
	คำแนะนำ		
	นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น เปิดฝาครอบ เติมน้ำตามขีดที่ระบุ ปิดฝาให้แง้มไว้เพื่อให้ระบายไอน้ำออกได้ระหว่างให้ความร้อนและอบอาหาร		

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
6	**ข้าว**	320 กรัม	ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำ- 1 ¼ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	เติมข้าว น้ำในถ้วยและปิดฝา หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน		
7	**ข้าวกล้อง**	350 กรัม	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย, น้ำสำหรับล้างข้าว
	คำแนะนำ		
	เติมข้าวกล้องในถ้วย เติมน้ำและปิดฝา หุงและรอ 10 นาทีก่อนรับประทาน		
8	**ข้าวเหนียว**	350-400 กรัม	ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	เติมข้าวเหนียว เติมน้ำในถ้วยและปิดฝา หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน		
9	**ข้าวต้ม/โจ๊กหมู**	600-750 กรัม	ข้าวสวย - 1 ถ้วย, น้ำ - 500 มล., หมูสับ - ½ ถ้วย, พริกไทยป่น - 1 ช้อนชา, ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม, คื่นช่าย, ผักชี - ½ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	นำหมูสับมาคลุกพริกไทย น้ำมันหอยและปั้นเป็นก้อนกลม ใส่หมูก้อน ข้าวสวย น้ำ และปรุงรสด้วยผงปรุงรสหมู คนให้เข้ากันและอบ โรยคื่นช่าย ต้นหอม ผักชีก่อนรับประทาน		
10	**สปาเก็ตตี้**	220 กรัม	สปาเก็ตตี้ - 80 กรัม, น้ำร้อน - 500 มล.
	คำแนะนำ		
	เติมเกลือในน้ำและคนให้เข้ากัน ใส่สปาเก็ตตี้และอบ เทน้ำทิ้งและแช่ในน้ำเย็น เติมน้ำมันพืชและคน		

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
11	**แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย**	850 กรัม	หมูสับ - 100 ก., พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล., น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, เต้าหู้หลอด - 2, สาหร่ายทะเลแห้ง- ¼ ถ้วย, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนชา
	คำแนะนำ		
	หมักหมูกับพริกไทยเป็นเวลา 5 นาที เติมน้ำ หมูสับ เต้าหู้อ่อน และอบ เติมต้นหอม ผักชี และพริกไทย สาหร่ายทะเลแห้ง พร้อมรับประทาน		
12	**ต้มยำกุ้ง**	920 กรัม	กุ้ง - 150 กรัม, ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้- 2 ต้น, น้ำร้อน - 500 มล., เห็ด - 1 ถ้วย, มะเขือเทศ - 4 ลูก, พริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด
	คำแนะนำ		
	ใส่ข่า ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อนและรอ 2 นาที เติมกุ้ง เห็ด พริก และอบ จากนั้นเติมนมข้นจืด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริก และรับประทานขณะร้อน		
13	**กล้วยบวดชี**	500-600 กรัม	กล้วยหั่นเป็นแว่น - 100 ก., กระทิ - 150 มล., น้ำตาลปึก - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 1 ถ้วย (240 มล.), เกลือ - ¼ ช้อนชา
	คำแนะนำ		
	ผสมกระทิ น้ำ น้ำตาลปึก และเกลือ คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมกล้วย ปรุง		
14	**ไข่ตุ๋น (คัสตาร์ดไข่)**	400-450 กรัม	ไข่สด - 2, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ¾ ถ้วย, ซอสถั่วเหลืองแบบญี่ปุ่น- 1 ช้อนชา, เกลือ- 1/8 ช้อนชา, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4
	คำแนะนำ		
	ใส่ไข่ในถ้วย ตีและเติมนมข้นจืด น้ำและปรุงรสด้วยซอสถั่วเหลือง เติมเกลือและตีให้เข้ากัน อบและตกแต่งด้วยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน		

รหัส	เมนู	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
15	**ไข่เจียว**	120 กรัม	ไข่ - 2 ฟอง, มะเขือเทศสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - ½ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	ผสมไข่ที่ตอกแล้ว มะเขือเทศสับ หัวหอมสับ และซีอิ๊ว จากนั้นคนให้เข้ากัน ทาเนยบนจาน ใส่ส่วนผสมบนจานและอบ		
16	**สปาเก็ตตี้ครีมซอส**	450-500 กรัม	หัวหอม - ¼ ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮมลวก - ½ ถ้วย, สปาเก็ตตี้สุก - 80 ก., เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3, แป้ง - 1 ช้อนโต๊ะ, วิปครีม - 100 มล., เห็ดฝานเป็นแว่น - ½ ถ้วย, เกลือ, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	ผสมน้ำและแป้ง จากนั้นเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ หัวหอมสับ แฮม เห็ด ปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ อบและเติมมอซซาเรลล่าชีส คนและรับประทานพร้อมสปาเก็ตตี้		
17	**สังขยามะพร้าว**	130 กรัม	ไข่เป็ด - 3, น้ำตาล - ½ ถ้วย, กระทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3, ฟักทองหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย
	คำแนะนำ		
	ผสมไข่และคนให้เข้ากับน้ำจากใบเตย จนได้กลิ่นหอมใบเตย จากนั้นคนให้เข้ากับน้ำตาล เติมเฉพาะน้ำมะพร้าว เติมฟักทองหั่นลูกเต๋า จากนั้นอบ ทิ้งให้เย็นแล้วรับประทาน		

ไทย

การใช้ปุ่มระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ

ระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติแปดแบบ ประกอบด้วยเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้ว โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก

คุณสามารถปรับหมวดหมู่ของระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติโดยกดปุ่ม (—) และ (+)

ขั้นแรก ให้วางอาหารไว้กึ่งกลางจานหมุนและปิดประตู

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **ระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ** ( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม (โปรดดูข้อมูลที่ตารางด้านข้าง)

Sensor Cook
ระบบตรวจ
จับอาหารอัตโนมัติ

2. กดปุ่ม

Start /+30 sec
เริ่มทำงาน/+30 วินาที

<u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

การตั้งค่าระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ 8 โปรแกรม ประกอบด้วยช่วงของน้ำหนักต่อรายการอาหาร เวลาพักอาหารหลังการปรุง และคำแนะนำที่ควรทราบ หลังจากที่คุณเริ่มต้นโปรแกรม เวลาในการปรุงและระดับพลังงานจะได้รับการคำนวณโดยอัตโนมัติ กระบวนการปรุงอาหารจะควบคุมโดยระบบเซนเซอร์ เพื่อความสะดวกสูงสุดสำหรับคุณ

ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
1. บร็อคโคลี่ เป็นช่อ	200-600 กรัม	1-2	ล้างทำความสะอาดบร็อคโคลีและหั่นเป็นช่อๆ ใส่ให้เสมอกันในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
2. แครอทฝานเป็นแว่น	200-600 กรัม	1-2	ล้างทำความสะอาดแครอท และฝานออกเป็นชิ้นๆ เท่ากัน ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
3. มันฝรั่งปอกเปลือก	400-800 กรัม	2-3	ล้างและปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45-60 มล. (3-4 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา
4. มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	200-800 กรัม	3-5	ทำความสะอาดมันฝรั่ง และใช้ส้อมเจาะเปลือก วางมันฝรั่ง (หัวละประมาณ 200 กรัม) เป็นวงกลมบนจานหมุน

รหัส/อาหาร	ปริมาณอาหาร	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
5. เครื่องดื่ม (กาแฟ นม ชา น้ำอุณหภูมิปกติ)	150-250 ก. (1 ถ้วยหรือ 1 แก้วกาแฟ)	1-2	รินเครื่องดื่มในถ้วยกระเบื้อง และอุ่นโดยไม่ต้องปิดฝา วางตรงกลางของจานหมุน พักถ้วยไว้ในเตาไมโครเวฟ คนเครื่องดื่มก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม)
6. ซุปแช่เย็น	250-500 กรัม	2-3	เทในถ้วยซุปก้นลึก หรือชาม และปิดด้วยฝาพลาสติกระหว่างการอบ วางอาหารตรงกลางของจานหมุน ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร
7. ซุปแช่แข็ง (-18 °C)	250-500 กรัม	2-3	เจาะฟิล์มของซุปแช่แข็ง และวางที่ตรงกลางของจานหมุน วางอาหารตรงกลางของจานหมุน ค่อยๆ คนก่อนและหลังจากเวลาพักอาหาร
8. อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง (-18 °C)	300-500 กรัม	3-4	เจาะฟิล์มที่ปิดอาหารให้เป็นรู วางอาหารตรงกลางของจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อพร้อมซอสและข้าว)

คำแนะนำสำหรับระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ

การใช้ระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารโดยอัตโนมัติ โดยจะตรวจสอบปริมาณก๊าซที่เกิดจากอาหารในขณะปรุง

- ขณะที่ปรุงอาหาร จะเกิดก๊าซหลายประเภท เซนเซอร์อัตโนมัติจะกำหนดเวลาและระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยตรวจสอบก๊าซจากอาหาร ทำให้ไม่ต้องกำหนดเวลาปรุงและระดับพลังงาน
- เมื่อคุณปิดภาชนะด้วยฝา หรือฟิล์มพลาสติกระหว่างการปรุงด้วยระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ เซนเซอร์จะตรวจสอบก๊าซได้หลังจากที่ไอน้ำเต็มอยู่ในภาชนะแล้ว
- หลังจากสิ้นสุดการปรุง เวลาในการปรุงที่เหลือจะเริ่มนับถอยหลัง ซึ่งจะเป็นเวลาที่เหมาะสมในการหมุนหรือคนอาหารเพื่อให้อาหารสุกทั่วกัน
- ก่อนที่จะปรุงอาหารด้วยระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ คุณสามารถปรุงรสอาหารด้วยเครื่องเทศ สมุนไพร หรือซอส แต่โปรดระมัดระวัง เนื่องจากเกลือหรือน้ำตาลอาจทำให้อาหารเป็นรอยไหม้ จึงควรเติมเครื่องปรุงประเภทนี้ภายหลังการปรุงอาหาร
- ปุ่มฟังก์ชันเพิ่ม/ลด ใช้สำหรับเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุง คุณควรใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อปรับระดับการปรุงเพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการ ภาชนะและฝาปิดสำหรับการปรุงอาหารด้วยระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ
- เพื่อให้การปรุงอาหารด้วยฟังก์ชันนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะและฝาที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- โปรดใช้ภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้ และปิดฝาสำหรับภาชนะนั้น หรือฟิล์มพลาสติก เมื่อใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องไว้ที่มุมภาชนะเพื่อให้ไอน้ำระบายออกได้
- โปรดใช้เฉพาะฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้เท่านั้น หากภาชนะนั้นไม่มีฝาปิด ให้ใช้ฟิล์มพลาสติก
- ใส่อาหารในภาชนะอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง
- อาหารที่ต้องมีการคนหรือกลับ ควรจะคนหรือกลับเมื่อใกล้สิ้นสุดการปรุงอาหารด้วยระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ หลังจากที่เวลาเริ่มนับถอยหลังในจอแสดงผล

ภาชนะและฝาปิดสำหรับการปรุงอาหารด้วยระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ

- เพื่อให้การปรุงอาหารด้วยฟังก์ชันนี้ได้ผลดี โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการเลือกภาชนะและฝาที่เหมาะสมที่แสดงในตารางของคู่มือนี้
- โปรดใช้ภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้ และปิดฝาสำหรับภาชนะนั้น หรือฟิล์มพลาสติก เมื่อใช้ฟิล์มพลาสติก โปรดเปิดช่องไว้ที่มุมภาชนะเพื่อให้ไอน้ำระบายออกได้
- โปรดใช้เฉพาะฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้เท่านั้น หากภาชนะนั้นไม่มีฝาปิด ให้ใช้ฟิล์มพลาสติก
- **ใส่อาหารในภาชนะอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง**
- อาหารที่ต้องมีการคนหรือกลับ ควรจะคนหรือกลับเมื่อใกล้สิ้นสุดการปรุงอาหารด้วยระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติ หลังจากที่เวลาเริ่มนับถอยหลังในจอแสดงผล

ข้อมูลสำคัญ

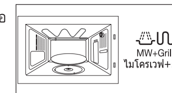
- **หลังจากติดตั้งเตาอบและต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า โปรดอย่าถอดปลั๊กสายไฟ เซนเซอร์ตรวจจับก๊าซต้องใช้เวลาในการปรับสมดุล เพื่อให้สามารถปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม**
- **ไม่แนะนำให้ใช้การปรุงอาหารด้วยระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติอัตโนมัติกับการปรุงอาหารอย่างต่อเนื่อง กล่าวคือ มีการปรุงอาหารหลาย ๆ ครั้งติดต่อกัน**
- ติดตั้งเตาอบในตำแหน่งที่มีอากาศถ่ายเท เพื่อให้มีการระบายความร้อนและอากาศ เพื่อให้เซนเซอร์ทำงานอย่างถูกต้อง
- **เพื่อให้ได้ผลการปรุงอาหารที่ดี โปรดอย่าใช้ระบบตรวจจับอาหารอัตโนมัติอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิของห้องสูงหรือต่ำเกินไป**
- **ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นสารระเหยในการทำความสะอาดเตาอบ ก๊าซที่เกิดจากน้ำยาทำความสะอาดจะมีผลกระทบต่อเซนเซอร์**
- **อย่าวางเตาอบในบริเวณที่มีความชื้นหรือมีแก๊ซ เนื่องจากจะรบกวนการทำงานของเซนเซอร์**
- รักษาความสะอาดของภายในเตาอบไมโครเวฟเสมอ เช็ดสิ่งที่หกกระเด็นด้วยผ้าหมาด
  เตาอบนี้ได้รับการออกแบบสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

การใช้ฟังก์ชันอบแบบกรอบ

คุณสามารถใช้คุณสมบัติอบแบบกรอบ ซึ่งจะกำหนดเวลาในการปรุงโดยอัตโนมัติ คุณสามารถปรับปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม (—) และ (+)

ขั้นแรก ให้วางจานอบแบบกรอบที่กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

1. วางจานอบเกรียมบนจานหมุนและอุ่นด้วยการทำงานแบบผสมไมโครเวฟ+ย่าง เมื่อกดปุ่ม **ผสม** (MW+Grill) และตั้งเวลาอุ่นเตาอบ (3 ถึง 5 นาที) โดยกดปุ่ม (—) และ (+)

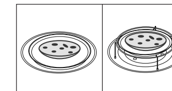


2. กดปุ่ม ◇

☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด



3. เปิดประตูเตาอบ
วางอาหารในจานอบเกรียม
ปิดประตู

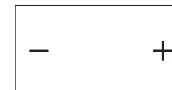


วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ

4. เลือกประเภทอาหารที่ปรุง โดยกดปุ่ม **อบแบบกรอบ** ( ) ตามจำนวนที่เหมาะสม



5. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม (—) และ (+) (โปรดดูตารางด้านข้าง)



6. กดปุ่ม ◇

<u>**ผลลัพธ์ :**</u> การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว
1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง



วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม
ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย

โปรดทราบ: จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

การตั้งค่าการอบแบบกรอบแบบอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมอบเกรียมต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ
โปรแกรมเหล่านี้จะใช้งานด้วยการผสมไมโครเวฟกับการย่าง
ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

รหัส/อาหาร (-18 °C)	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1. หมูสะเต๊ะ	200-250 กรัม	เนื้อหมู - 250 กรัม, พริกแกงสะเต๊ะ - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - 5 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ	
	ผสมซอสหมัก โดยผสมพริกแกงสะเต๊ะกับน้ำมันหอย น้ำตาล เกลือ และนมข้นจืด หมักเนื้อหมูกับซอสหมัก 15 นาที แล้วนำไปเสียบไม้ (ประมาณ 20 ไม้) วางบนถาดแล้วอบ จากนั้นรับประทานกับน้ำอาจาด	
2. ปีกไก่นิวออร์ลีนส์	200 กรัม	ปีกไก่ - 250 กรัม, น้ำมันหอย - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 1 ใบ
	คำแนะนำ	
	ทำซอสหมักโดยผสมน้ำมันหอย เบย์ลีฟ พริกไทย ซอสพริก จากนั้นหมักกับปีกไก่ แล้วทิ้งไว้ 15 นาที วางปีกไก่บนถาดอบเกรียมแล้วอบ เมื่อมีสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้พลิกปีกไก่แล้วอบต่อ	
3. ไก่เทอริยากิ	450-550 กรัม	อกไก่ติดหนัง - 500 กรัม, ซอสเทอริยากิ - 2 ช้อนโต๊ะ, ผักต้ม
	คำแนะนำ	
	ผสมไก่กับซอสเทอริยากิให้เข้ากัน วางอกไก่ลงบนถาดย่างแล้วอบ เมื่อเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กลับไก่และอบต่อ จากนั้นให้รับประทานขณะร้อนพร้อมกับผักต้ม	

รหัส/อาหาร (-18 °C)	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
4. ไก่ย่างทั้งตัว	900-1000 กรัม	ไก่ทั้งตัว (1 กก.) - 1 ตัว, น้ำตาล - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 5 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยดำ - 1 ช้อนโต๊ะ, ผักชี - 2 ต้น, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันพืช - 2 ช้อนโต๊ะ, เหล้า - 3 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ	
	ปั่นกระเทียม พริกไทยดำ และรากผักชีเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำมันหอย ซีอิ๊ว เหล้า และน้ำมันพืช จากนั้นผสมเข้าด้วยกัน คลุกสมุนไพรบนตัวไก่และยัดสมุนไพรเข้าไปในตัวไก่ ทิ้งไว้ 15-20 นาที 3. วางไก่หมักบนถาดย่างจากนั้นจึงอบ เมื่อมีสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กลับไก่แล้วอบต่อ นำไก่ออกมา แล้วรับประทานขณะร้อนพร้อมน้ำจิ้มรสเผ็ด	
5. ซี่โครงหมูย่าง	300-350 กรัม	ซี่โครง - 350 กรัม, หัวหอมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, ขิงปอกเปลือกสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, มัสตาร์ด - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสมะเขือเทศ - 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ปาปริก้า - 1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ	
	ผสมซอสหมัก โดยผสมขิง หัวหอม มัสตาร์ด ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก เบย์ลีฟ น้ำมันหอย และปาปริก้าเข้าด้วยกัน หมักซี่โครง 20 นาที วางบนจานอบเกรียมแล้วอบ จากนั้นเมื่อสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กลับซี่โครงแล้วอบต่อ	
6. ปลาย่างเกลือ	450-500 กรัม	ปลากระพง - 500 กรัม, เกลือ - 2 ช้อนโต๊ะ, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ - 2 ต้น
	คำแนะนำ	
	ทาเกลือบนตัวปลา แล้วใส่ตะไคร้และรากผักชีเข้าไปในท้องปลา แล้ววางบนจานอบเกรียมและอบ เมื่อปลาอบเสร็จ ให้รับประทานพร้อมกับผักและน้ำจิ้มอาหารทะเล รับประทานขณะร้อน	

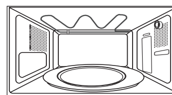
ไทย

การใช้ฟังก์ชันอบเกรียมแบบกำหนดเอง

คุณสามารถใช้จานอบเกรียมนี้เพื่อทำให้อาหารเหลืองเกรียม ไม่เพียงเฉพาะด้านบน แต่ยังรวมถึงด้านล่างของอาหารที่กรอบเหลืองด้วยอุณหภูมิของจานอบเกรียม คุณสามารถอบอาหารหลากหลายชนิดด้วยจานอบเกรียมนี้ ดังที่จะแสดงในตาราง (ดูหน้าถัดไป)

จานรองนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย

1. วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยไมโครเวฟ + ย่าง ความร้อนสูงสุด [600 W + ย่าง (ꟺ)] ตามเวลาและคำแนะนำที่แสดงในตาราง



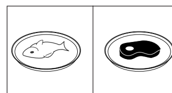
โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด

2. ทาน้ำมันบนจาน ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน

โปรดทราบว่าจานอบเกรียมนี้มีชั้นของเทฟล่อน ซึ่งจะไม่ทนต่อการขูดขีด โปรดอย่าใช้ของมีคมเช่นมีดเพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม

ใช้อุปกรณ์พลาสติกเพื่อไม่ให้มีรอยขูดบนผิวหน้าของจานอบเกรียม หรือนำอาหารออกจากจานก่อนที่จะตัดหรือหั่น

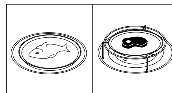
3. วางอาหารบนจานอบเกรียม



โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานรอง (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)

ห้ามวางจานรองโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด

4. วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ



5. เลือกเวลาในการอบและพลังงานที่เหมาะสม
โปรดดูข้อมูลในตารางที่หน้าถัดไป

วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม

ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานรองเสียหาย

โปรดทราบ

จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

การตั้งค่าการอบแบบกรอบด้วยตนเอง

ขอแนะนำให้คุณอุ่นจานอบเกรียมโดยตรงในจานหมุน
อุ่นจานรองโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ + ฟังก์ชันการย่าง (ꟺ) และใช้เวลาตามที่แนะนำในตาราง

รหัส/อาหาร (-18 °C)	ปริมาณอาหาร	เวลาอุ่น 600 W + ย่าง	พลังงาน	เวลาปรุง (นาที)
1. เบคอน	4 ชิ้น (80 กรัม)	3 นาที	600 W + ย่าง	3-3½
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม วางแผ่นเบคอนเรียงต่อกันบนจานอบเกรียม วางจานอบเกรียมบนตะแกรง			
2. มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น)	3 นาที	450 W + ย่าง	2½-3
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม วางจานอบเกรียมบนตะแกรง			
3. มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	3 นาที	600 W + ย่าง	4-5 7-8
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมะเขือเทศ วางบนจานอบเกรียมโดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง วางเรียงเป็นวงกลม วางจานบนตะแกรง			
4. เบอร์เกอร์แช่แข็ง	2 ชิ้น (125 ก.)	3 นาที	600 W + ย่าง	6-6½
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม นำเบอร์เกอร์แช่แข็งวางคู่กันบนจานอบเกรียม วางจานอบเกรียมบนตะแกรง กลับด้านหลังจากผ่านไป 3 – 4 นาที			
5. บาแกตต์แช่แข็ง	200-250 ก. (2 ชิ้น)	3 นาที	450 W + ย่าง	6-7
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม วางบาแกตต์ที่โรยหน้า (เช่น มะเขือเทศ ชีส แฮม เป็นต้น) เคียงข้างกันบนจาน วางจานอบเกรียมบนตะแกรง			

รหัส/อาหาร (-18 °C)	ปริมาณอาหาร	เวลาอุ่น 600 W + ย่าง	พลังงาน	เวลาปรุง (นาที)
6. พิซซ่าแช่แข็ง	300-400 กรัม	5 นาที	450 W + ย่าง	9-11
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม วางพิซซ่าแช่แข็งบนจานรอง วางจานอบเกรียมบนตะแกรง			
7. พิซซ่าชิ้นเล็กแช่แข็ง	9 x 30 ก. (270 กรัม)	3 นาที	300 W + ย่าง	9-10
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม วางอาหารให้เสมอกันบนจานอบเกรียม วางจานบนตะแกรง			
8. พิซซ่าแช่เย็น	300-350 กรัม	5 นาที	450 W + ย่าง	5½-6½
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม วางพิซซ่าเย็นบนจาน วางจานอบเกรียมบนตะแกรง			
9. ฟิชฟิงเกอร์แช่แข็ง	150 ก. (5 ชิ้น) 300 ก. (10 ชิ้น)	4 นาที	600 W + ย่าง	6-7 8-9
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม ทาน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางชิ้นเนื้อปลาเป็นวงกลมบนจาน พลิกกลับด้านหลังจาก 3 นาที (5 ชิ้น) หรือ 5 นาที (10 ชิ้น)			
10. เนื้อไก่แช่แข็ง	125 กรัม 250 กรัม	4 นาที	600 W + ย่าง	4-5 6-7
	คำแนะนำ			
	อุ่นจานอบเกรียม ทาจานรองด้วยน้ำมันหนึ่งช้อนโต๊ะ จากนั้นวางนักเก็ตไก่บนจานรอง วางจานอบเกรียมบนตะแกรง พลิกกลับด้านหลังจากผ่านไป 2 นาที (125 ก.) หรือ 4 นาที (250 ก.)			

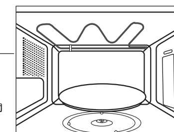
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่อมีการย่าง และจะอยู่ในตำแหน่งเดียวเท่านั้น คุณต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบว่าเมื่อใดควรจะวางขดลวดในแนวตั้ง

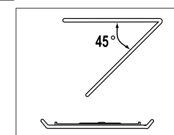
- ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการย่างหรือการอบแบบไมโครเวฟ + ย่าง

 โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไป เมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง

ในการตั้งค่าขดลวดความร้อนเป็น...	จากนั้น...
ตำแหน่งแนวนอน (ย่างหรือผสมไมโครเวฟ + ย่าง)	• ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว • ดันขึ้นด้านบนจนขนานกับผนังด้านบนของเตาอบ



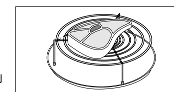
เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45 ° แล้วทำความสะอาด



การเลือกอุปกรณ์เสริม

ใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟ อย่าใช้ภาชนะพลาสติก จาน ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่าง) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น



 โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหารที่หน้า 23-24

ไทย

การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ เรามีตะแกรงย่างมาให้พร้อมกับเตาไมโครเวฟเพื่อวัตถุประสงค์นี้

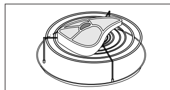
1. อุ่นตะแกรงย่างให้ได้อุณหภูมิที่ต้องการ โดยกดปุ่ม และกำหนดเวลาในการอุ่น โดยกดปุ่ม (—) และ (+)



2. กดปุ่ม



3. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง
ปิดประตู



4. กดปุ่ม

ผลลัพธ์: จอจะแสดงผลดังนี้:





5. กำหนดเวลาในการย่างโดยกดปุ่ม (—) และ (+) เวลาสูงสุดสำหรับการย่างคือ 60 นาที



6. กดปุ่ม

ผลลัพธ์: การย่างจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว
1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง



โปรดอย่าตกใจถ้าตัวทำความร้อนปิดและเปิดในขณะที่ย่างอยู่
ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนในเตาอบสูงเกินไป

โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตาอบ เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

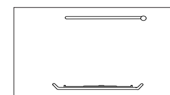
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

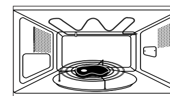
โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องเป็นภาชนะที่เหมาะสม เนื่องจากยอมให้ไมโครเวฟเข้าถึงอาหารได้ทั่วถึงกัน

โปรด ใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

1. ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน โปรดดูรายละเอียดที่หน้า 21



2. เปิดประตู
วางอาหารบนตะแกรงและตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู



3. กดปุ่ม **ผสม** ()

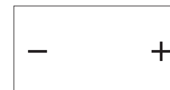
ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:
(โหมดไมโครเวฟและย่าง)
600 W (พลังงาน)



เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม **ผสม** () ซ้ำ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ

คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

4. กำหนดเวลาในการอบอาหารโดยกดปุ่ม (—) และ (+) เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที



5. กดปุ่ม

ผลลัพธ์: การอบแบบผสมจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว
1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

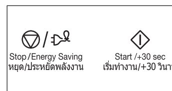


พลังงานไมโครเวฟสูงสุดสำหรับโหมดผสมไมโครเวฟและย่างคือ 600 W

ไทย

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ



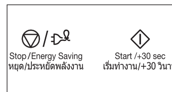
1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน

ผลลัพธ์:

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

  OFF

- เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม



2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง

ผลลัพธ์:

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

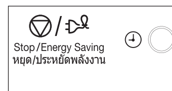
  On

- เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ

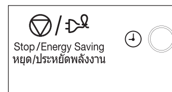


1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน

ผลลัพธ์:

- เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)
- จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”

  L



2. ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง

ผลลัพธ์: คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ **: แนะนำ**

✓✗ **: ใช้อย่างระมัดระวัง**

✗ **: ไม่ปลอดภัย**

คู่มือการอบอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:
ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:
อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร
การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร
เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 W	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 W	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 W	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 W	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ธัญพืช)	300 กรัม	600 W	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 W	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

<u>ข้าว :</u> ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา
เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

<u>พาสต้า :</u> ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝา
คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าว(หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 W	15-16 17½-18½	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม 375 กรัม	900 W	20-21 22-23	5	เติมน้ำเย็น 500 มล. เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าวขาว + ข้าวซ้อมมือ)	250 กรัม	900 W	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 W	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	900 W	10-11	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30 - 45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับน้ำหนัก 250 กรัม นอกจากมีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น - โปรดดูในตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรอบโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 W)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	3½-4 6-7	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	5-5½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	3½-4	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 6½-7½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250 กรัม	3-3½	3	ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	2½-3	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	3-3½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1-1½ 2-2½	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1-1½ 2-2½	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	4-4½	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	3½-4	3	หั่นเป็นชิ้นบางๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	3-4 6-7	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่าๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางอย่างสามารถอุ่นได้โดยใช้พลังงาน 900 W แต่อาหารบางอย่างควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 W, 450 W หรือ 300 W
โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)
คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ)
ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง
พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน
เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก: เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ระหว่าง 30-40 °C
นมสำหรับทารก: เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37 °C
หมายเหตุ: โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 W	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 W	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 W	30-40 วินาที 1 นาที ถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ นม ชา น้ำอุณหภูมิปกติ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (เย็น)	350 กรัม	600 W	4½-5½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน
พาสต้าราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 W	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้ามีไส้ราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 W	4-5	3	วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารชุด (เย็น)	350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 - 3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับการอุ่นซ้ำ

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ซุป (เย็น)	2 x 250 กรัม 2 x 350 กรัม	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	เทลงในจานเซรามิคก้นลึกและปิดฝา วางจานแรกไว้บนจานหมุน จานที่สองบนตะแกรง คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
ข้าวและแกงไก่ (เย็น)	2 x 350 กรัม	600 W	7-8½	3	นำอาหารใส่จานประกอบด้วยอาหาร 2 ชนิดที่แช่เย็น โดยใช้จานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ วางจานแรกไว้บนจานหมุน จานที่สองบนตะแกรง
อาหารชุด (เย็น)	2 x 350 กรัม	600 W	7½-9	3	นำอาหารใส่จานประกอบด้วยอาหาร 2 - 3 ชนิดที่แช่เย็น โดยใช้จานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ วางจานแรกไว้บนจานหมุน จานที่สองบนตะแกรง

การละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเอง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเปิดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 W)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	200 กรัม	6-7	15-30	วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม
	400 กรัม	10-12		กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7-8		
เป็ด ไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14-15	15-60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	32-34		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา	200 กรัม	6-7	10-25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า
	400 กรัม	11-13		หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอร์รี่	250 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ก้อนละประมาณ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1-1½ 2½-3	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	250 กรัม	4-4½		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ไรย์)	500 กรัม	7-9		

ย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:
อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:
เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:
เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว
คุณสามารถใช้วิธีอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้
600 W + ย่าง, 450 W + ย่าง และ 300 W + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ + ย่าง
โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:
อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:
เมื่อใดก็ตามที่เตาอบทำงานแบบผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น มิฉะนั้น ให้วางบนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้
คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ก้อนละประมาณ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	ไมโครเวฟ + ย่าง	300 W + ย่าง 1½-2 2½-3	ย่างอย่างเดียว 2-3 2-3	วางเป็นวงบนตะแกรง ย่างด้านที่สองของก้อนขนมปังให้เหลืองตามต้องการ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
บาแกตต์/ขนมปังกระเทียม	200-250 กรัม (1 ชิ้น)	ไมโครเวฟ + ย่าง	450 W + ย่าง 3½-4	ย่างอย่างเดียว 2-3	วางบาแกตต์แช่แข็งในแนวทแยงบนกระดาษอบบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 W + ย่าง	13-15	-	วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์ วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พาสต้า (คาเนลโลนี มักกะโรนี ลาซาญญา)	400 กรัม	600 W + ย่าง	14-16	-	ใส่พาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ฟิชกราแตง	400 กรัม	450 W + ย่าง	16-18	-	ใส่ฟิชกราแตงในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 4 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 ก.)	ย่างเท่านั้น	3½-4½	3-4	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ขนมปังก้อน (อบแล้ว)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2½-3½	1½-2½	วางขนมปังก้อนก่อนโดยเอาด้านล่างขึ้นบนเป็นวงกลมบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300 W + ย่าง	3½-4½ 5-6	-	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรง
มะเขือเทศ-ชีสโทสต์	4 ชิ้น (300 กรัม)	300 W + ย่าง	4-5	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
โทสต์ฮาวาย (สับปะรด แฮม แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม) 4 ชิ้น (600 กรัม)	450 W + ย่าง	3½-4 6-7	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 W + ย่าง	4½-5½ 6½-7½	-	หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางเป็นวงบนตะแกรง โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ทางที่จะย่าง
กราแตงมันฝรั่ง/ผัก (เย็น)	500 กรัม	450 W + ย่าง	9-11	-	วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ไก่เป็นชิ้น	450 กรัม (2 ชิ้น) 650 กรัม (2-3 ชิ้น) 850 ก. (4 ชิ้น)	300 W + ย่าง	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรงกลาง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลางตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ไก่อบ	900 กรัม 1100 กรัม	450 W + ย่าง	10-12 12-14	9-11 11-13	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางด้านนอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบนของจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังจากย่าง
แลมบ์ชอป (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	10-12	8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม (2 ชิ้น) 500 กรัม (4 ชิ้น)	ไมโครเวฟ + ย่าง	300 W + ย่าง 6-7 8-10	ย่างอย่างเดียว 5-6 7-8	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็คหมู วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
ปลาย่าง	450 กรัม 650 กรัม	300 W + ย่าง	6-7 7-8	7-8 8-9	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาเรียงต่อกันบนตะแกรง (สลับหัวและหาง)
แอปเปิลอบ	แอปเปิล 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม) แอปเปิล 4 ผล (ประมาณ 800 กรัม)	300 W + ย่าง	6-7 10-12	-	คว้านไส้แอปเปิลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนจานหมุน

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย
ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
อุ่นเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 900 W จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแลต
ใส่ช็อคโกแลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 W จนช็อคโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง
ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 W จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน
วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาทีโดยใช้พลังงาน 300 W
คนหลังการละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)
ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 W จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส
คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม
ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัม และคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 900 W
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง
ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 W
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น
นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 W
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน

ทุกครั้งต้องตรวจสอบว่าซีลประตูสะอาดและประตูสามารถปิดได้อย่างเหมาะสม

การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

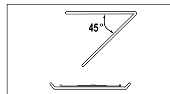
1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

โปรดอย่าทำน้ำหกในช่องระบาย **ห้าม**ใช้สารขัดถูหรือสารทำละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังขณะทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารติดอยู่

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45 ° แล้วทำความสะอาด



การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

ห้ามถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	GS109F
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน	
ไมโครเวฟ	1400 W
ย่าง	1300 W
โหมดผสม	2700 W
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 900 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)	
ด้านนอก	512 x 297 x 435 มม.
ช่องของเตาอบ	336 x 241 x 349 มม.
ปริมาตร	28 ลิตร
น้ำหนัก	
สุทธิ	16 กก. โดยประมาณ

ไทย



ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1 800 588 889	

รหัส: **DE68-03819G**





GS109FD

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First

100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG









ENGLISH

CONTENTS

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the button one or more times.



2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.



3. Press the button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.



If you want to Auto Power Defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.



3. Press the button.



If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.





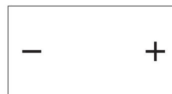


If you want to grill some food.

1. Press the ꟿ button.



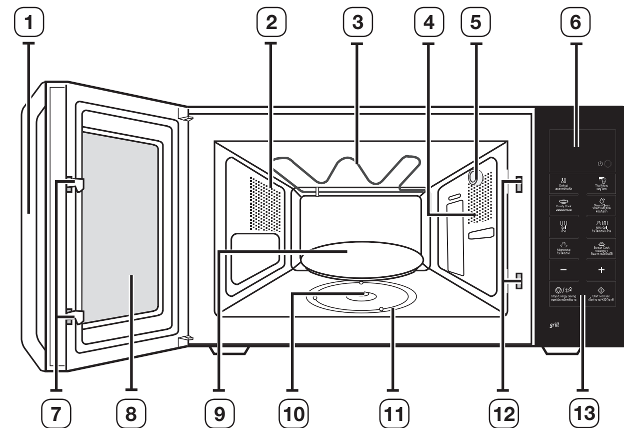
2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.



3. Press the ◇ button

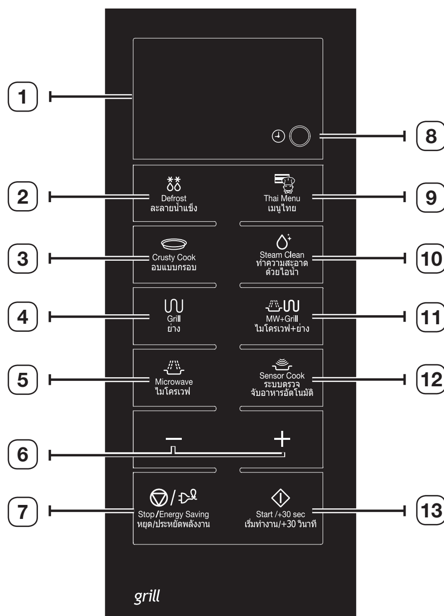


OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. WATER BOWL HOLDER
6. DISPLAY
7. DOOR LATCHES
8. DOOR
9. TURNTABLE
10. COUPLER
11. ROLLER RING
12. SAFETY INTERLOCK HOLES
13. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



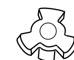
1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST FEATURE
3. AUTO CRUSTY COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO THAI MENU SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START/+30 sec BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



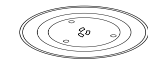
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



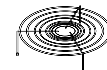
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



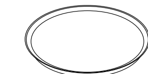
4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



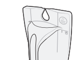
5. **Crusty plate,** see page 18 to 21.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



6. **Clean Water Bowl,** see page 12.

   Purpose : The water bowl can be used to clean.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.





USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS


WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.


CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity

 Do NOT attempt.

 Do NOT disassemble.

 Do NOT touch.

 Important

 Call the service center for help.

 Warning; Explosive material

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

ENGLISH

GS109FD-SH_XST_DE68-03819G_EN.indd 5 2012-08-24 3:16:39

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✔	✔		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✔	✔	✔	✔
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✔	✔	✔	✔





★	**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
⊘	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
⊘	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
★	The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
★	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
★	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
★	This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
⊘	during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✓	✓	
⊘	Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✔	✔	✔	✔
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✔		
WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✔		
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✔		
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✔		

⚠ CAUTION



Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✔		✔	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✔		✔	✔
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✔	✔		✔
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✔	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See Installing Your Microwave Oven)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

GS109FD-SH_XST_DE68-03819G_EN.indd 8
2012-08-24 3:16:50

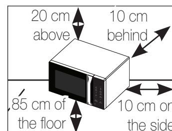




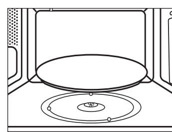
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 220 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

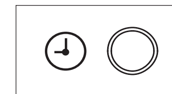
SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

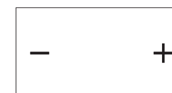
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

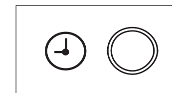
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation
   12-hour notation
   Press the **Clock** (🕘) button once or twice.



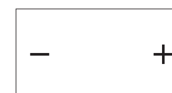
2. Press the (–) and (+) buttons to set the hour.



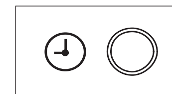
3. Press the 🕘 button.



4. Press the (–) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the 🕘 button.



ENGLISH

ENGLISH

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the Microwave button.



Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the Microwave button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.



3. Press the ◇ button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.





POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (⁂)	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I ()	600 W	1300 W
COMBI II ()	450 W	1300 W
COMBI III ()	300 W	1300 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

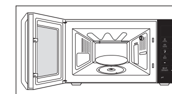
You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press again.

2. To stop completely;
   Press the button.

   Result : The cooking stops.



You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** ().

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the Energy save button.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



ENGLISH

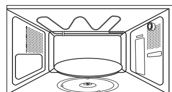
USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

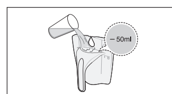
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only, and no distilled water.

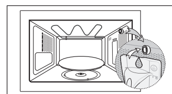
1. Open the door.



2. Fill with water following guide line(water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml).



3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.

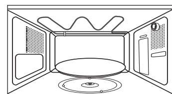


4. Close the door.

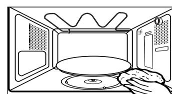
5. Press the **Steam Clean** (♁) button.
   It can be seen **Misty** during steam cleaning but it is not a defect **But Steam Shields The** light **Inside**.



6. Open the door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



Warning!

- Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (⁂) button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.
   It is possible to set up to a maximum of 2000 g.
   (Bread/Cake is possible to set up to a maximum of 1000 g.)



3. Press the ◇ button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◇ button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 10 for further details.





AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a ceramic plate.

Code/ Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-2000 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-2000 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-2000 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125-1000 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 29.

USING THE AUTO THAI MENU FEATURE

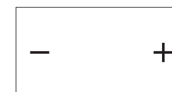
With the Thai menu feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

1. Select the type of food that you are cooking.
   1) By pressing the Thai Menu button once or more times.
   OR
   2) By pressing the (-) and (+) buttons.

(Refer to the table on the next page for further details)





2. Press the **Start** button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** button again to finish defrosting.

ENGLISH





ENGLISH

AUTO THAI MENU SETTINGS

The following table presents the various **Thai Menu** Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Menu	Serving size	Ingredients
1	**Instant noodle**	670 g	minced pork - 100g, egg - 1, any vegetables - 100g, instant noodle - 1 bag, boiled water - 2 cups
	Recommendations		
	Put instant noodle, minced pork, vegetable and egg together and cook.		
2	**Frozen shrimp dumpling (kanom jeeb kung)**	192 g (16/p)	Frozen shrimp dumpling (kanom jeeb kung) - 192 g (16/p)
	Recommendations		
	Cut the corner of the package and cook.		
3	**Frozen chinese bun (salapao sai moo)**	180 g (30/p)	Frozen chinese bun (salapao sai moo) - 180 g (30/p)
	Recommendations		
	Cut the corner of the package and cook.		
4	**Frozen wonton shrimp (keaw kung)**	250 g	Frozen wonton shrimp (keaw kung) - 250 g
	Recommendations		
	Remove the outer bag before reheating. Pierce cover film for 3-4 time and cook.		
5	**Frozen congee with grouper fish (kow tom pla kao)**	350 g	Frozen congee with grouper fish (kow tom pla kao) - 350 g
	Recommendations		
	Remove the outer seal before reheating. Open the cover. Add water to fill line. Cover lid loosely to let stream esacape during heat and cook.		
6	**Rice**	320 g	rice - 1 cup, water - 1 1/4 cup
	Recommendations		
	Put rice, water in a bowl and cover with the lid. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve.		

Code	Menu	Serving size	Ingredients
7	**Brown rice**	350 g	brown rice - 1 cups, water for cooking - 2 cups, water for cleaned rice
	Recommendations		
	Put brown rice in a bowl, add water and cover with the lid. Cook and wait for 10 mins ready to serve.		
8	**Sticky rice**	350-400 g	sticky rice - 1 cup, water - ½ cup
	Recommendations		
	Put the sticky rice, add water in bowl and cover with the lid. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve.		
9	**Pork congee/ porridge**	600-750 g	cooked rice - 1 cup, water - 500ml, pork chopped - 1/2 cup, pepper ground - 1 ts, soy suace - 1 tbs, oyster sauce - 1 tbs, spring onion, sliced Celery, coriander - ½ cup
	Recommendations		
	Mix chopped pork with pepper,oyster sauce and make a small balls. Put pork balls, cooked rice, water, then seasoning with seasoning powder pork flavor, stir well and cook. Add the celery, spring onion, corianders before serve.		
10	**Spaghetti**	220 g	spaghettis - 80 g, boiled water - 500ml
	Recommendations		
	Add salt in water stir well, then add spaghetti and cook. Drain and soak in cold water. Add a bit vegetable oil and stir.		
11	**Clear broth soup with soft tofu and seaweed**	850 g	chopped ground pork - 100 g, pepper - ¼ ts, spring onion - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, water - 500 ml, fish sauce - 1 tbs, strips soft tofu - 2, dried seaweed - ¼ cup, oyster sauce - 1 tbs, pepper - 1 ts
	Recommendations		
	Marinated ground pork and pepper for 5 mins. Put water, chopped pork, soft tofu, and cook. Add spring onion, coriander, and pepper dried seaweed ready to serve.		





Code	Menu	Serving size	Ingredients
12	**Tom yum soup with shrimp**	920 g	shrimp - 150 g, sliced galangal - 4 pieces, sliced kaffir - ¼ cup, lemongrass - 2, boiled water - 500ml, mushroom - 1 cup, tomatoes - 4, chili paste - 1 tbs, Evaporated milk - ¼ cup, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs,chilis - 10
	Recommendations		
	Put galangal, lemongrass, tear kaffir leave, tomato, tom yum khung paste in boiled water wait for 2 mins. Add shrimp, mushroom, chili, and cook. Then add the evaporated milk seasoning with fish sauce, lime juice, chili paste then serve hot.		
13	**Banana in coconut milk**	500-600 g	sliced banana - 100 g, coconut milk - 150 ml, palm sugar - 3 tbs, water - 1 cup(240 ml), salt - ¼ ts
	Recommendations		
	Mixed coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Then add sliced banana. Cook.		
14	**Steamed egg (Egg custard)**	400-450 g	fresh egg - 2, evaporated milk - 2 tbs, water - 3/4 cup, Japanese soy sauce - 1 ts, salt - 1/8 ts, kani crab - 1/4 cup, boiled shrimps - 4
	Recommendations		
	Put eggs in a bowl, bleated then add evaporated milk, water and seasoning with japanese soy sauce and salt mixed well. Cook and decorate with kani crab and shrimp before serve.		
15	**Omelets**	120 g	egg - 2, chopped tomato - 1 tbs, chopped onion - 1 tbs, Soy sauce - ½ tbs, butter - 1 tbs
	Recommendations		
	Mix the beaten eggs, chopped tomato, chopped onion and soy sauce and stir well. Spread the butter on the plate, put the mixer on the plate and cook.		

Code	Menu	Serving size	Ingredients
16	**Spaghetti cream sauce**	450-500 g	onion - 1/4 cup, water - ½ cup, cooked ham - ½ cup, cooked spaghetti - 80 g, salted butter - 2 tbs, bay leaves - 3, plain four - 1 tbs, whipping cream - 100ml, sliced mushroom - 1/2 cup, Salt, pepper - 1/4 ts, mozzarellas cheese - 2 tbs
	Recommendations		
	Mix water and flour, then add butter,whipping cream, bay leave, chopped onion, ham, sliced mustroom seasoning with salt & pepper. Cook and add mozzarella cheese stir then serve with spaghetti.		
17	**Coconut custard**	130 g	duck eggs - 3, crane sugar - ½ cup, coconut milk - 1 cup, pandanus leaf - 2-3, small diced pumpkins - 1 cup
	Recommendations		
	Mixed egg and stir with squeezed pandanus leaf unitl have a smell of pandanus leaf then stir with the crane sugar. Fill out only the juice. Add the diced pumpkin and cook, then serve in room tempurate.		

ENGLISH

USING THE SENSOR COOK FEATURE

The Eight Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Sensor Cook** button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Press the button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

SENSOR COOK SETTINGS

The following table presents 8 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Broccoli florets	200-600 g	1-2	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
2. Sliced carrots	200-600 g	1-2	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
3. Peeled potatoes	400-800 g	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
4. Jacket potatoes	200-800 g	3-5	Wash and clean potatoes and pierce with a fork. Put potatoes, (each about 200 g) in a circle on the turntable.





Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
5. Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150-250 g (1 cup or 1 mug)	1-2	Pour the liquid into ceramic cup or mugs and reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
6. Chilled soup	250-500 g	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
7. Frozen soup (-18 °C)	250-500 g	2-3	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
8. Frozen ready meal (-18 °C)	300-500 g	3-4	Pierce film of frozen ready meal. Put meal in the centre of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. meat with sauce and rice).

Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

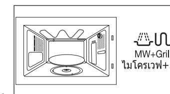
Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically.You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

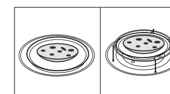
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the ◇ button.
☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.



3. Open the oven door.
Place the food on the crusty plate.
Close the door.

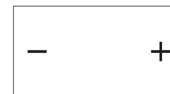


Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** button once or more times.



5. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side)



6. Press the ◇ button.

Result : Cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note: The crusty plate is not dishwasher-safe.





AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities, standing times and appropriate recommendations. These Programmes are running with a combination of microwaves and grill. Use oven gloves while taking out!

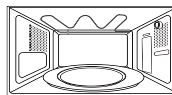
Code/Food (-18 °C)	Serving size	Ingredients
1. Pork satay	200-250 g	pork meat - 250 g, satay paste - 1 tbs, evaporated milk - 5 tbs, salt - ¼ tbs, oyster sauce - 1 tbs, sugar - 2 tbs
	Recommendations	
	Mix the marinate sauce the satay paste with oyster sauce, sugar, salt, and evaporated milk. Marinate the pork meat with the marinate sauce for 15 mins put in the bamboo stick. (about 20 sticks) Put on tray and cook then served with cucumber salad and satay sauce.	
2. New orleans chicken wings	200 g	chicken wings - 250 g, oyster sauce - 2 tbs, pepper - ½ tbs, chili sauce - 1 tbs, bay leave - 1
	Recommendations	
	Make the marinate sauce by mixing oyster sauce, bay leave, pepper, chili sauce ; then marinate with chicken wings leave for 15 mins. Put its on crusty tray and cook. When beep is ringing, flip over and cook.	
3. Chicken teriyaki	450-550 g	chicken breast with skin - 500 g, Teriyaki sauce - 2 tbs, steam vegetables
	Recommendations	
	Mix Chicken with teriyaki sauce as well. Put the chicken breast on grill tray and cook. When beep is ringing, flip over and cook then serve hot with steam vegetables.	
4. Grilled whole chicken	900-1000	Whole chicken (1 kg) - 1, sugar - ½ tbs, oyster sauce - 5 tbs, soy sauce - 3 tbs, black pepper - 1 tbs, coriander - 2 roots, garlic - 2 tbs, vegetable oil - 2 tbs, liquor - 3 tbs
	Recommendations	
	Blend garlic, black pepper, and coriander root. Seasoning with sugar, oyster sauce, soy sauce, liquor, and vegetable oil then mix together. Braise the herb on the chicken and put the herb in the chicken, leave for 15-20 mins. 3. Put the marinated chicken on grill tray then cook. When beep is ringing, flip the chicken and cook. Take it out and serve hot with spicy dipping.	

Code/Food (-18 °C)	Serving size	Ingredients
5. Grilled spare rib	300-350 g	rib eye - 350 g, chopped onion - 2 tbs, chopped rape ginger - 1 tbs, mustard - ½ tbs, tomato sauce - 2 tbs, chili sauce - 1 tbs, bay leave - 3, oyster sauce - 1 tbs, paprika - 1 tbs
	Recommendations	
	Mix the marinated sauce together by mixing ginger, onion,mastard, tomato sauce, chili sauce, bay leave, oyster sauce and paprika togeter. Marinate rib eye for 20 mins. Put on custry plate and cook then when beep is rining, flip over and cook.	
6. Grilled fish with salt	450-500 g	Sea bass - 500 g, salt - 2 tbs, garlic - 2 tbs, pepper - 1 tbs, chopped coriander root - 1 tbs, lemongrass - 2
	Recommendations	
	Spring salt on the fish then put lemongrass and chopped coriander root in fish's stomach,put on crusty plate then cook. When the fish cooked, serve with vegetable and sea food dipping. Serve hot.	

ENGLISH

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



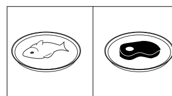
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill (♨)] by following the times and instructions in the chart.

☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

✎ Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

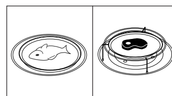
✎ Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.

☛ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

☛ Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power.
Refer to the table on the next page.

✎ **How to clean the Crusty Plate**

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

✎ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

✎ **Please Note**
The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table. Preheat the crusty plate with the 600 W + Grill (♨) function and follow the times and instructions in the table.

Code/Food (-18 °C)	Serving size	Preheating time 600W+GRILL	Power	Cooking time (min.)
1. Bacon	4 slices (80 g)	3 min	600 W + Grill	3 - 3½
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.			
2. Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min	450 W + Grill	2½ - 3
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.			
3. Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min	600 W + Grill	4 - 5 7 - 8
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
4. Frozen Burger	2 pieces (125 g)	3 min	600 W + Grill	6 - 6½
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3-4 min.			





Code/Food (-18 °C)	Serving size	Preheating time 600W+GRILL	Power	Cooking time (min.)
5. Frozen Baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min	450 W + Grill	6 - 7
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.			
6. Frozen Pizza	300-400 g	5 min	450 W + Grill	9 - 11
	Recommendations			
	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.			
7. Frozen Mini-Pizza-Snack	9 x 30 g (270 g)	3 min	300 W + Grill	9 - 10
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.			
8. Chilled Pizza	300-350 g	5 min	450 W + Grill	5½ - 6½
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			
9. Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min	600 W + Grill	6 - 7 8 - 9
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5pcs) or after 5 min. (10pcs).			
10. Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min	600W + Grill	4-5 6-7
	Recommendations			
	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 2 min (125g) or 4 min. (250g).			

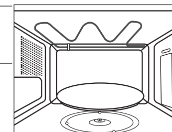
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

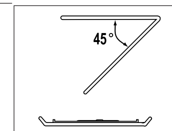
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill).	• Pull the heating element towards you. • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven.



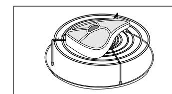
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.



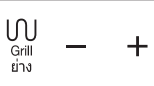
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 23-24.

ENGLISH

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

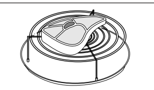
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the (grill) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the (start) button.

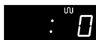


3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the (grill) button.

Result : The follwing indications are displayed:





5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the (start) button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

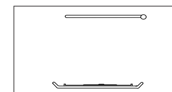
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

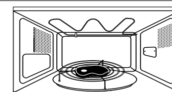
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer page 21 for further details.



2. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Press the **Combi** (microwave+grill) button.

Result : The following indications are displayed:

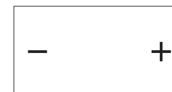
(microwave and grill symbols) (microwave and grill mode)
600 W (out power)



Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (microwave+grill) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the Cooking time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



5. Press the (start) button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

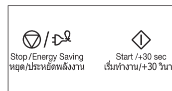


The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.



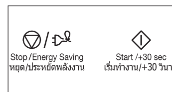
Result :

- The following indication is displayed.

OFF

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.



Result :

- The following indication is displayed.

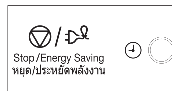
On

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the ▽ and ⊙ buttons at the same time.

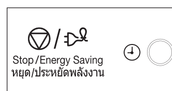


Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

L

2. To unlock the oven, press the ▽ and ⊙ buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

ENGLISH





Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.





Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.





ENGLISH

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Mushrooms	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.





REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.
The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.





ENGLISH

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.





Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken curry & rice (chilled)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled omponents on two ceramic plates dishes. Cover with microwave clingfilm. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate meal (chilled)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave clingfilm. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.





Grill Guide for Frozen Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300 W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	450 W+ Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish gratin	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g) 4 pcs (600 g)	450 W + Grill	3½-4 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes/ Vegetables (chilled)	500 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.





ENGLISH

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken pieces	450 g (2 pcs) 650 g (2-3 pcs) 850 g (4 pcs)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast chicken	900 g 1100 g	450 W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb chops (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs) 500 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 6-7 8-10	Grill only 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast fish	450 g 650 g	300 W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked apples	2 apple (ca. 400 g) 4 apples (ca. 800 g)	300 W + Grill	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GS109FD-SH_XST_DE68-03819G_EN.indd 32 2012-08-24 3:16:58





CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

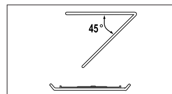
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

ENGLISH





ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GS109F
Power source	220 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1300 W 2700 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 512 x 297 x 435 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1 800 588 889	

Code No.: DE68-03819G